MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Untable de camembert

10min 4 raciones

Ingredientes

- Nueces
- Miel
- Ajos
- Sal en escamas
- Romero
- Aceite de oliva virgen extra
- Focaccia clásica
- Pan de pasas y nueces
- Uvas
- Camembert

Elaboración

1. Pelamos las nueces, las añadimos a la sartén con miel y sal en escamas a fuego medio para garrapiñarlas, las sacamos a un plato con papel y dejamos enfriar
2. En un recipiente de barro ponemos el camembert, le hacemos unas rajas donde metemos unos trozos de ajo, romero y aceite (en mi caso de los ajos confitados)
3. Horneamos a 190° unos 10-12 minutos
4. Mientras tanto, preparamos el mix de panes, las uvas y colocamos nuestro queso en el centro y añadimos las nueces

RECOMENDACIONES

Podéis sustituir el camembert por brie, las nueces por otro fruto seco, etc.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy